

# NEWS RELEASE

20<sup>th</sup>  
anniversary  
感謝を心に、感動のおもてなしを。



帝国ホテル  
大阪

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2015年(平成27年)4月22日

爽やかな初夏の素材を使った期間限定メニューをご提供

## 初夏のおすすめレストランメニュー

### 「爽やかな初夏の香り」

期間 : 5月15日(金)～6月30日(火)  
場所 : フランス料理「レセゾン」(23階)

### 「シェフお薦め海鮮コース」

期間 : 6月1日(月)～8月31日(月)  
場所 : 中国料理「ジャスマンガーデン」(23階)



レセゾン『稚鮎のフリットにアスパラガスの冷たいブルーテ 蓼のゼリー』

帝国ホテル大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）では、旧暦の立夏にあたり夏の気配が感じられる5月から館内各レストランにて『初夏のおすすめメニュー』をご用意します。



フランス料理「レ セゾン」では5月15日（金）から稚鮎やアスパラガスを使用したメニューを、また中国料理「ジャスミンガーデン」では6月1日（月）より旬の海老料理やふかひれ姿煮込みなどを使用したコース料理をご提供します。

『初夏のおすすめメニュー』の詳細は下記の通りです。

## 『初夏のおすすめメニュー』概要

### ■「爽やかな初夏の香り」

期 間：5月15日（金）～6月30日（火）

※月曜日定休（祝日の場合は翌日休）

場 所：フランス料理「レ セゾン」（23階）

時 間：12：00～14：00 17：30～21：30

内 容：稚鮎のフリットにアスパラガスの冷たいブルーテ 蓼のゼリーをはじめ、季節の香り溢れるスペシャルメニューをご用意しました。初夏の訪れに心躍るひとときをぜひお楽しみください。

料 金：12,960円～

### ■「シェフお薦め海鮮コース」

期 間：6月1日（月）～8月31日（月）

場 所：中国料理「ジャスミンガーデン」（23階）

時 間：11：30～14：30 17：30～21：30

内 容：海老料理やふかひれ姿煮込み、白身魚の麒麟蒸しなど、海鮮をふんだんに使ったメニューをご用意しています。

料 金：17,000円



## ■「母の日・父の日 ディナーバイキング」

期 間：【母の日】5月9日（土）・10日（日）  
【父の日】6月20日（土）・21日（日）

場 所：ロビーラウンジ「ザ パーク」（1階）

時 間：18：00～20：00

内 容：帝国ホテル伝統のローストビーフをはじめ、ご家族そろってお楽しみいただける  
バラエティ豊かなメニューをご用意しております。

料 金：大人6,200円 お子様（4～12歳）3,100円  
※フリードリンク（スパークリングワイン、ワイン〈赤・白〉、ソフトドリンク付）

特 典：1グループにつきショートケーキ（10cm×10cm）1つをご用意します。  
（2日前までに要予約）

## ■「柚子モヒート」

期 間：5月1日（金）～6月30日（火）

場 所：カクテルラウンジ  
「レインボーラウンジ」（23階）

時 間：17：00～23：00

内 容：ラムベースのカクテルに爽快な柚子の香りをき  
かせた初夏におすすめの一杯です。

料 金：1,700円



※全て料金は消費税込、サービス料別

＜上記メニューのご予約・お問い合わせ先＞  
帝国ホテル 大阪 各レストラン TEL. (06)6881-1111（代表）